



Jahe putih besar



© BSN 2013

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
Pendahuluan.....	iii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Pengkelasan	2
5 Persyaratan mutu	2
6 Ketentuan mengenai penampilan	3
7 Penandaan dan pelabelan.....	3
8 Kontaminasi	4
9 Higienis.....	4
10 Metode pengambilan contoh	4
11 Metode pengujian	4
12 Rekomendasi.....	5
Lampiran A	6
Bibliografi	7

Prakata

Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3179-1992 *Jahe segar* direvisi berdasarkan usulan dari seluruh pemangku kepentingan sebagai upaya untuk mendorong peningkatan mutu jahe putih besar sesuai permintaan pasar. Bagian yang mengalami perubahan adalah penambahan acuan normatif, ketentuan mengenai mutu, ukuran dan batas toleransi.

Standar ini dirumuskan oleh Panitia Teknis 65-03 Pertanian dan telah dibahas dalam rapat-tekniis dan terakhir disepakati dalam rapat konsensus di Bogor pada tanggal 26 Juli 2012.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 28 Desember 2012 sampai dengan 1 April 2013 dengan hasil akhir RASNI.



Pendahuluan

Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) termasuk dalam suku temu-temuan (Zingiberaceae) dengan rumpun berbatang semu. Jahe sudah lama dikenal dan dibudidayakan oleh masyarakat Indonesia untuk diperdagangkan di dalam negeri maupun di pasar internasional. Di Indonesia dikenal tiga varietas jahe yakni jahe merah (*Z. officinale* var. *rubrum*), jahe putih kecil (*Z. officinale* var. *amarum*) dan jahe putih besar (*Z. officinale* var. *officinale*). Namun yang diatur dalam standar ini adalah jahe putih besar (*Z. officinale* var. *officinale*).

Indonesia merupakan salah satu produsen jahe putih besar yang mempunyai potensi cukup besar untuk memenuhi permintaan konsumen di dalam dan di luar negeri. Untuk dapat meningkatkan mutu diperlukan adanya suatu standar mutu jahe putih besar .

Bagian tanaman jahe yang digunakan adalah rimpang. Jahe segar digunakan sebagai bumbu masak, pemberi aroma dan rasa pada makanan.

Jahe putih besar mengandung komponen utama minyak atsiri (*volatile oil*) dan *oleoresin* yang memberikan rasa pedas dan pahit.



Jahe putih besar

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan ketentuan tentang mutu, penandaan dan pelabelan, metode pengambilan contoh dan pengujian pada jahe putih besar (*Z. officinale* var. *officinale*) famili Zingiberaceae .

Standar ini berlaku untuk jahe putih besar yang dipasarkan untuk konsumsi segar.

2 Acuan normatif

Untuk acuan normatif tidak bertanggal berlaku edisi terakhir (termasuk revisi dan atau amandemennya)

SNI 0428, *Petunjuk pengambilan contoh padatan.*

SNI 2896, *Cara uji logam dalam makanan.*

SNI 4866, *Cara uji arsen dalam makanan.*

SNI 7313:2008, *Batas maksimum residu pestisida hasil pertanian.*

SNI 7387:2008, *Batas maksimum cemaran logam berat dalam pangan.*

SNI 7388:2009, *Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan.*

SNI CAC/RCP 1:2011, *Rekomendasi nasional kode praktis-prinsip umum higiene pangan.*

Bacteriological Analytical Manual (BAM) chapter 5 Salmonella.

Bacteriological Analytical Manual (BAM) chapter 4 Enumeration of Escherichia Coli and Coliform Bacteri.

CAC/RCP 44-1995, Amd.1-2004, *Recommended international code of practice for packaging and transport of tropical fresh fruit and vegetables.*

CODEX STAN 1-1985, Amd 2010, *Codex general standar for the labelling of prepackaged food.*

OECD, 2005, *Guidance on objective tests to determine quality of fruits and vegetables and dry and dried produce.*

Pedoman pengujian residu pestisida dalam hasil pertanian, Direktorat Jenderal Tanaman Pangan, Departemen Pertanian, 2006.

3 Istilah dan definisi

Untuk tujuan penggunaan dalam dokumen ini, istilah dan definisi berikut ini digunakan

3.1

rimpang segar

rimpang dari tanaman jahe, yang sudah bernas/tua secara fisiologis, berbentuk utuh dan segar dicirikan dengan kulit jahe tampak halus/tidak mengkerut, kaku, berbau khas jahe, kadar air tinggi dan mengkilat

3.2**rimpang utuh**

cabang-cabang dari rimpang jahe tidak ada yang patah

3.3**rimpang bertunas**

rimpang yang salah satu atau beberapa ujung dari rimpang telah bertunas

3.4**warna kulit rimpang**

kulit rimpang berwarna coklat sangat muda, tidak ada bagian kulit berwarna hijau

3.5**kerusakan**

kondisi cacat/luka oleh sebab fisiologis, biologis dan mekanis pada rimpang

3.6**hama dan penyakit**

semua organisme pengganggu tanaman (OPT) yang menempel atau menyebabkan kerusakan pada rimpang

3.7**kotoran**

semua bahan bukan rimpang jahe atau benda asing lainnya yang menempel atau tercampur pada rimpang

3.8**pengkelasan**

penggolongan jahe berdasarkan mutu dengan batas toleransi yang ditentukan

4 Pengkelasan

Jahe putih besar diklasifikasi dalam 3 (tiga) kelas mutu, yaitu:

- Kelas super
- Kelas 1;
- Kelas 2.

5 Persyaratan mutu**5.1 Persyaratan umum**

Untuk semua kelas jahe putih besar, persyaratan umum yang harus dipenuhi adalah :

- rimpang segar dan utuh;
- tidak ada bagian kulit rimpang yang berwarna hijau;
- bebas hama dan penyakit;
- bersih dan bebas kotoran;
- bebas dari tumbuhnya tunas;

5.2 Persyaratan khusus

Persyaratan khusus pada jahe putih besar dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 - Persyaratan khusus pada jahe putih besar

Kelas mutu	Berat (g)	Diameter (mm)	Toleransi ukuran (%)
Kelas Super	> 300	> 400	5
Kelas 1	200 - 300	300 - 400	10
Kelas 2	150 - <200	300 - 400	10

6 Ketentuan mengenai penampilan

6.1 Keseragaman

Isi setiap kemasan jahe putih besar harus seragam dan berasal dari kawasan, mutu dan ukuran yang sama.

6.2 Pengemasan

Jahe putih besar dikemas dengan cara yang dapat melindungi dengan baik. Bahan yang digunakan sebagai kemasan harus bersih dan memiliki mutu yang dapat mencegah kerusakan eksternal maupun internal. Panduan pengemasan dan pengangkutan jahe putih besar sesuai dengan CAC/RCP 44-1995, Amd, 1-2004.

7 Penandaan dan pelabelan

7.1 Kemasan untuk konsumen

Penandaan dan pelabelan pada kemasan memenuhi standar kemasan CODEX STAN 1-1985, Amd 2010.

Apabila isi kemasan tidak tampak dari luar, maka kemasan harus diberi label yang berisi informasi jahe putih besar yang dikemas.

7.2 Kemasan bukan eceran

Setiap wadah kemasan harus menggunakan tulisan pada sisi yang sama, mudah dibaca dan tidak dapat dihapus, serta tampak dari luar atau ditunjukkan pada dokumen yang menyertai pengiriman barang. Untuk jahe putih besar yang diangkut dalam bentuk curah, label harus ditunjukkan pada dokumen yang menyertainya.

Pelabelan sekurang-kurangnya mencantumkan :

- nama produk;
- nama dan alamat produsen;
- nama dan alamat pengemas;
- asal produk;
- kelas mutu;
- berat bersih dalam kemasan;
- tanggal pengemasan.

8 Kontaminasi

8.1 Logam berat

Jahe putih besar harus memenuhi syarat di bawah batas maksimum cemaran logam berat sesuai dengan SNI 7387:2009.

8.2 Residu pestisida

Jahe putih besar harus memenuhi syarat dibawah batas maksimum residu pestisida sesuai dengan SNI 7313:2008.

9 Higienis

9.1 Jahe putih besar harus memenuhi syarat higienis sesuai prinsip dasar higienis makanan SNI CAC/RCP 1-2011 atau ketentuan lain yang relevan.

9.2 Jahe putih besar harus memenuhi syarat dibawah batas maksimum cemaran mikroba sesuai dengan SNI 7388:2009 atau ketentuan lain yang relevan.

10 Metode pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai SNI 0428.

11 Metode pengujian

11.1 Uji organoleptik

Pengujian mutu pada persyaratan umum dilakukan secara visual dan organoleptik. Pengujian organoleptik sesuai dengan pedoman pengujian organoleptik pada buah dan sayur (OECD, 2005).

11.2 Uji residu pestisida

Pengujian residu pestisida sesuai dengan pedoman pengujian residu pestisida dalam hasil pertanian atau metode uji lainnya yang relevan.

11.3 Uji cemaran logam berat

Pengujian cemaran logam berat sesuai dengan SNI 2896 dan SNI 4866.

11.4 Uji cemaran mikroba

Pengujian cemaran mikroba sesuai dengan *BAM Chapter 5 Salmonella* dan *Chapter 4 Enumeration of Escherecia Coli and Coliform Bacteria*.

11.5 Uji nematode

Pengujian nematode sesuai dengan Lampiran A atau metode uji lain yang relevan.

12 Rekomendasi

Pengujian nematoda dilakukan sesuai dengan permintaan.



Lampiran A
(normatif)
Uji nematoda

A.1 Metode pembedahan jaringan langsung

Tahap-tahap metode pembedahan jaringan langsung adalah sebagai berikut:

- Jahe yang akan diuji dibersihkan terlebih dahulu dari tanah dan kotoran yang lain, kemudian ditempatkan di dalam cawan petri berisi air, lalu dipotong-potong dengan jarum dan pisau bedah dari baja di bawah mikroskop stereo.
- Nematoda yang keluar ke dalam air dapat diambil dengan alat pengait, amati langsung dengan menggunakan mikroskop kompon.
- Untuk mengamati jumlah nematoda yang terdapat pada sampel, bagian-bagian Jahe (yang telah diiris pada cawan yang berisi air) kemudian dipisahkan dengan nematoda dengan cara disaring menggunakan penyaringan bertingkat (mesh 100 dan 400). Nematoda yang terekstraksi dipindahkan ke dalam botol koleksi lalu disimpan dalam lemari es (suhu $\pm 4^{\circ}\text{C}$) selama 2-3 hari agar anatomi tubuh lebih dapat terlihat jelas.
- Nematoda dan air pada botol koleksi dipindahkan ke cawan siracus lalu diamati dan diidentifikasi dengan mikroskop stereo dan kompon.

A.2 Metode Corong Baermann (Modifikasi)

Tahap-tahap metode Corong Baermann adalah sebagai berikut:

- Jahe yang akan diuji dibersihkan terlebih dahulu dari tanah dan kotoran yang lain, kemudian dipotong-potong hingga berukuran ± 1 cm.
- Saringan 20 mesh ditempatkan di atas wadah, kemudian sampel diletakkan di atas saringan.
- Kemudian diletakkan kertas saring yang berbentuk lingkaran di atas sampel untuk menjaga kelembaban dan sampel tidak mengapung.
- Gelas diberi air hingga sampel terendam.
- Diinkubasi selama 48 jam.
- Nematoda yang ada pada wadah dipindahkan ke dalam botol koleksi dengan penyaringan bertingkat (mesh 100 dan 400).
- Nematoda dan air pada botol koleksi dipindahkan ke cawan siracus lalu diamati dan diidentifikasi dengan mikroskop stereo dan kompon.

A.3 Identifikasi nematoda parasit tumbuhan

Nematoda yang akan diamati sebaiknya dilaporkan terlebih dahulu sebelum diamati selama 2-3 hari agar stilet dan anatomi dalam lainnya terlihat jelas. Bagian-bagian morfologi nematoda yang diamati pada saat identifikasi adalah bentuk tubuh, tipe alat reproduksi, tipe alat mulut (stilet), anulasi tubuh, mulut, ekor, esofagus dan posisi istirahat.

Bibliografi

CODEX STANDARD 218-1999 For Ginger

